

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ALOXE-CORTON »  
homologué par le décret n° 2011-1369 du 24 octobre 2011, JORF du 27 octobre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Aloxe-Corton », initialement reconnue par le décret du 11 mars 1938, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru » et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention « premier cru » dans le présent cahier des charges.

| LISTE DES CLIMATS            |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| - « Clos des Maréchaudes » ; | - « Les Guérets » ;          |
| - « Clos du Chapitre » ;     | - « Les Maréchaudes » ;      |
| - « La Coutière » ;          | - « Les Moutottes » ;        |
| - « La Maréchaude » ;        | - « Les Paulands » ;         |
| - « La Toppe au Vert » ;     | - « Les Petites Folières » ; |
| - « Les Chaillots » ;        | - « Les Valozières » ;       |
| - « Les Fournières » ;       | - « Les Vercots ».           |

**III. - Couleur et types de produit**

| APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE,<br>MENTION, NOM DE CLIMAT  | COULEUR ET TYPE DE PRODUIT        |
|---|-----------------------------------|
| AOC « Aloxe-Corton »  | Vins tranquilles blancs ou rouges |
| AOC « Aloxe-Corton » :<br>- complétée par la mention « premier cru » ;<br>- ou complétée par la mention « premier cru » et suivie du nom d'un des climats visés au point II ;<br>- ou suivie du nom d'un des climats visés au point II. | Vins tranquilles blancs ou rouges |

**IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des

communes suivantes du département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

### *2°- Aire parcellaire délimitée*

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production particulière, telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 février 1982. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

### *3°- Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot ;

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon ;

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot,

Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré ;

- Département de l'Yonne : Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

## V. - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : chardonnay B ;
- cépage accessoire : pinot blanc B.

b) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

### 2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :

La proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges :

Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre ;
- Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation, et un écartement entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes :

| DISPOSITIONS GENERALES  |   |
|---|---|
| COULEUR DES VINS  | REGLES DE TAILLE  |
| Vins blancs   | Les vignes sont taillées :<br>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10 ;<br>- soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8. |
| Vins rouges   | Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied :<br>- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail) ;<br>- soit en taille longue Guyot simple.  |
| DISPOSITIONS PARTICULIERES  |   |
| La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.   |   |
| La taille Guyot simple peut être adaptée :<br>- avec un 2 <sup>ème</sup> courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette ;<br>- avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.   |   |
| Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille. |   |

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles sont obligatoirement relevées sur un échelas

ou palissées ; le palissage est entretenu ;  
- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :  
- 10500 kilogrammes par hectare, pour les vins blancs ;  
- 9000 kilogrammes par hectare, pour les vins rouges.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou toute autre méthode permettant de lutter contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange

La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2°- *Maturité du raisin*

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

| COULEUR DES VINS     | RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|----------------------|---|---|
| AOC « Aloxe-Corton » |   |   |
| Vins blancs          | 178   | 11 %  |

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Vins rouges   | 180 | 10,5 % |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » |     |        |
| Vins blancs   | 187 | 11,5 % |
| Vins rouges   | 189 | 11 %   |

### **VIII. - Rendements. - Entrée en production**

#### *1°- Rendement et rendement butoir*

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

| COULEUR DES VINS  | RENDEMENT<br>(hectolitres par hectare) | RENDEMENT BUTOIR<br>(hectolitres par hectare) |
|---|--|---|
| AOC « Aloxe-Corton »  |  |   |
| Vins blancs   | 57                                     | 64  |
| Vins rouges   | 50                                     | 58  |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » |  |   |
| Vins blancs   | 55                                     | 62  |
| Vins rouges   | 48                                     | 56  |

#### *2°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

### **IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

#### *1°- Dispositions générales*

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

- La proportion du cépage pinot blanc B est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage des vins blancs ;
- Les vins rouges produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

b) - Fermentation malo-lactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation au sens de l'article, D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

| COULEUR DES VINS | TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)   |
|------------------|--|
| Vins blancs      | - 3 grammes par litre ;<br>- ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ). |
| Vins rouges      | 2 grammes par litre  |

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % ;
- Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru », ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au moins :  
- pour les vins blancs, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production ;  
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

g) - Entretien du chai et du matériel

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être

séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;

- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture ; les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue ;

- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

#### h) - Elevage

- Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 juin de l'année qui suit celle de la récolte ;

- La température des contenants, au cours de la phase d'élevage, est maîtrisée et inférieure ou égale à 25°C.

#### 2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;

- les bulletins d'analyses réalisées avant ou après conditionnement.

Ces bulletins sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

#### 3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les vins conditionnés en bouteilles nues et disposant d'une température comprise entre 5°C et 22°C.

#### 4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

### **X. - Lien avec la zone géographique**

#### 1°- *Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe à l'extrémité nord du vignoble de la « Côte de Beaune », relief rectiligne d'origine tectonique s'allongeant selon une direction générale nord-est/sud-ouest. Ce relief sépare les plateaux calcaires des « Hautes Côtes », à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la « Côte », avoisine 250 mètres.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales, conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique se manifeste au niveau régional par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5°C. La « Côte », à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région, propice à la viticulture de qualité.



La zone géographique s'étend sur le territoire de 3 communes, à quelques kilomètres, au nord de la ville de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or, en Bourgogne. Elle occupe les versants et le piémont de la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci se présente comme un élément isolé de la « *Côte* », individualisé entre deux vallées drainant l'arrière-pays.

La série géologique, sur le versant, est relativement complexe, avec des affleurements de formations sédimentaires du Jurassique.

Le bas du versant, en pente modérée, repose sur des calcaires durs du Jurassique moyen. Le calcaire de la « *Dalle nacrée* », se délitant en plaquettes, les « *laves* », n'affleurent que peu, au hasard de quelques carrières anciennes, présentes dans le paysage, à mi-coteau. Le substrat est masqué par une couche de colluvions issues du ruissellement le long du versant. Les sols sont peu profonds, drainants et riches en argile, parfois très caillouteux.

Dans la partie supérieure du versant, en pente souvent forte, le substrat est essentiellement marneux, et daté du Jurassique supérieur. Les marnes ont la particularité d'être riches en silice, se présentant sous forme de « *chailles* », rognons ressemblant à des silex, ou de sables fins et de limons. Les sols sont limoneux, sensibles à l'érosion et peu fertiles.

La série est couronnée par un niveau de calcaire dur, formant une corniche sommitale boisée, à une altitude de 385 mètres. Ceci identifie et caractérise le paysage original de « *Corton* ».

Au sud de la zone, au débouché d'une vallée sèche, s'étale un vaste cône de déjection, composé d'alluvions mêlant des matériaux issus de l'arrière-pays. Dans ce mélange d'argiles et de « *chailles* », le drainage s'effectue surtout latéralement. Les sols, peu calcaires, y sont d'une fertilité modérée.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées indifféremment sur tous les types de substrat, à une altitude comprise entre 230 mètres et 350 mètres. Elles reposent en piémont, sur les épandages argileux bien drainés.

De très nombreuses parcelles délimitées, situées sur les versants de la butte, sont classées en « grand cru ».

Aussi, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « *Aloxe-Corton* » sont produits principalement à partir des parcelles situées sur le piémont, et présentant des sols de colluvions, souvent argileux. Les parcelles offrant une bonne situation topo-climatique, présentant les sols les mieux drainés et limitrophes des parcelles classées en « grand cru », sont classées pour le bénéfice de la mention « premier cru ».

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers témoignages de l'existence de vignes à « *Aloxe* » remontent au IX<sup>ème</sup> siècle. En 775, l'Empereur CHARLEMAGNE aurait donné des vignes à la collégiale de Saulieu. Ce passé a laissé des traces dans la toponymie, puisque existe sur la « *Montagne de Corton* » un lieudit « *En Charlemagne* », correspondant peut-être au don de l'Empereur.

Au XII<sup>ème</sup> siècle, l'abbaye de Cîteaux y possède un beau domaine avec grange et chapelle, au lieudit « *En Verconsault* », aujourd'hui « *les Vercots* », et comprenant des vignes au « *Clos de Courthon* ».

Au XVI<sup>ème</sup> siècle, le Chapitre d'Autun y possède un domaine ayant lui aussi laissé sa trace dans la toponymie avec le « *Clos du Chapitre* ».

« *Aloxe* » est inséré au sein du vaste ensemble viticole, proche de Beaune, dont « *Corton* » est le centre. Aux côtés des seigneuries régionales et des divers établissements ecclésiastiques, la bourgeoisie beaunoise est fortement impliquée, développant de grands domaines qui contribuent au prestige de ce secteur de la « *Côte de Beaune* ».

A partir du XV<sup>ème</sup> siècle, les vins dits « *de Beaune* » sont commercialisés dans toute l'Europe. Ils sont l'image de marque du Duché de Bourgogne, à son apogée. Ce sont des vins rouges, les « *pinots vermeils* », peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région bourguignonne, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle et organise leur large diffusion à l'échelle européenne. La « *Côte de*

*Beaune* » alimente en « *vins fins* » les maisons de négoce beaunoises, qui tiennent une grande part du marché.

Petit à petit, la production de qualité se hiérarchise et le rayonnement des vins de « *Corton* » s'accroît. En 1862, la commune d'Aloxe a d'ailleurs adjoint à son nom celui de son « *cru* » le plus prestigieux, devenant ainsi Aloxe-Corton, selon pratique alors répandue dans toute la région.

Afin de préserver leurs intérêts, les producteurs de la commune d'Aloxe s'organisent en syndicat, en 1902, et l'appellation d'origine contrôlée, dite « *communale* », « *Aloxe-Corton* » est reconnue, en 1938. Au XX<sup>ème</sup> siècle, une partie importante du territoire viticole de la commune accède au statut de « *grand cru* ».

En 1943, une première liste de « *climats* » (nom local des lieudits) pouvant bénéficier de la mention « *premier cru* » est reconnue. Il s'agit des « *crus* » les plus réputés, identifiés en particulier, en 1860, par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans la « *Côte de Beaune* », avec des densités de plantation supérieures à 9000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages chardonnay B et pinot noir N. Conscients de la sensibilité des sols à l'érosion, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins plusieurs mois.

Le vignoble couvre, en 2008, une superficie d'environ 120 hectares, pour une production moyenne annuelle de près de 4500 hectolitres dont 98 % de vins rouges.

## 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges sont souvent caractérisés par une élégance et une certaine corpulence reposant sur une structure tannique équilibrée faisant fréquemment ressortir des arômes de fruits rouges ou noirs.

Les vins blancs sont souvent marqués par une certaine minéralité et des arômes de fruits frais.

## 3°- *Interactions causales*

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins, reposant sur les flancs de la colline et son piémont, présentent des sols particulièrement favorables, avec un bon drainage, une fertilité limitée et une bonne aptitude au réchauffement. La forte teneur en argile, combinée à une relative pauvreté, s'exprime, dans les vins rouges, par une belle structure tannique.

Les conditions climatiques avantageuses du site contribuent elles aussi à l'originalité des vins. Les cépages pinot noir N et chardonnay B, cépages autochtones bourguignons, sont ici installés dans un de leurs sites de prédilection et expriment, sous le climat frais, tout leur potentiel de finesse et d'élégance, dans des vins à la longévité remarquable.

Le relief de la « *Côte* », la diversité géologique et la variété de sols qui se sont développés, favorisent, dans les vins, une grande palette de nuances qui ont de longue date incité les producteurs à différencier les « *climats* » composant le territoire viticole.

Cette palette est mise en avant, selon les usages, par l'indication, sur l'étiquetage, du nom du lieudit de provenance des raisins. L'élevage long des vins, tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer l'expression de cette diversité, perceptible à la dégustation.

« *Aloxe-Corton* » se caractérise au sein de la « *Côte de Beaune* » par un paysage de grande ampleur, dominé par la « *Montagne de Corton* ». Celle-ci, couverte de vignes, de son pied jusqu'à sa corniche sommitale, représente un site privilégié, connu depuis le Haut Moyen-Âge.

Dès 1816, JULLIEN indique que la commune d'« Aloxe » produit « des vins corsés, fins, spiritueux et qui ont du bouquet ». Plusieurs grands noms de maisons du négoce beaunois sont également originaires de cette commune.

Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, une notoriété flatteuse pour des vins à la réputation, maintenant, internationale.

## **XI. - Mesures transitoires**

Pas de dispositions particulières.

## **XII. - Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Aloxe-Corton » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention « premier cru » est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bourgogne » ou « Grand Vin de Bourgogne ».

d) - Lorsque l'indication du cépage est précisée sur l'étiquetage, cette indication ne figure pas dans le même champ visuel que les indications obligatoires, et est imprimée en caractères dont les dimensions ne dépassent pas 2 millimètres.

## **CHAPITRE II**

### **I. - Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, quinze jours au moins avant circulation entre dépositaires agréés, et au plus tard le 10 décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

## *2. Déclaration préalable à la transaction et retraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac, un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, effectuée, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retraison.

Cette déclaration, accompagnée le cas échéant d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur informe l'organisme de contrôle agréé par écrit.

## *3. Déclaration de mise à la consommation*

Tout opérateur déclare chaque lot de vin, destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 645-18-I du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés. Elle est faite dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation ou avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

Cependant la mise à disposition, par l'opérateur, du registre visé à l'article D. 645-18 II du code rural et de la pêche maritime, à l'organisme de contrôle agréé, vaut déclaration de mise à la consommation selon les modalités fixées dans le plan de contrôle.

## *4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné*

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, dans des délais fixés dans le plan de contrôle, compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

## *5. Déclaration de repli*

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle au plus tard le 1<sup>er</sup> jour ouvrable qui suit le dixième jour de chaque mois.

Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le millésime ;
- l'état du lot replié (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...) ;
- la date du repli.

L'organisme de contrôle agréé transmet sans délai une copie de la déclaration mensuelle à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée.

L'organisme de défense et de gestion transmet sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale concernée, la liste des opérateurs ayant effectué une déclaration mensuelle de repli ainsi qu'un état récapitulatif indiquant :

- l'appellation d'origine contrôlée plus générale de repli ;
- le volume ayant fait l'objet du repli ;
- le(s) millésime(s) ;
- l'état du (des) lot(s) replié(s) (vrac, bouteille, contenants hermétiques sous vide,...).

#### *6. Déclaration de déclassement*

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration mensuelle dans des délais fixés dans le plan de contrôle. Cette déclaration indique notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le N° EVV ou N° SIRET ;
- le volume ayant fait l'objet du déclassement ;
- le millésime ;
- la date du déclassement.

#### *7. Déclaration d'appareil pour TSE*

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration le déclare dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre.

#### *8. Remaniement des parcelles*

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration, à l'organisme de défense et de gestion, au moins quatre semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## **II. - Tenue de registres**

### *1. Plan général des lieux de stockage et de vinification*

Tout opérateur vinificateur tient à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

### *2. Registre TSE*

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts tient à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

## CHAPITRE III

### **I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation**

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER  | MÉTHODES D'ÉVALUATION  |
|--|--|
| <b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>  |  |
| <b>A1</b> - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate   | Contrôle documentaire  |
| <b>A2</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée   | - Contrôle documentaire : fiche parcellaire CVI tenue à jour ;<br>- Contrôle sur le terrain.   |
| <b>A3</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, matériel végétal) | - Contrôle documentaire ;<br>- Contrôle sur le terrain.  |
| <b>A4</b> - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage  |  |
| Capacité de cuverie  | - Contrôle documentaire : plan général des lieux de stockage ;<br>- Contrôle sur site.   |
| Elevage (maîtrise des températures et durée d'élevage)   | - Contrôle documentaire : déclaration de mise à la consommation ou registre d'embouteillage ;<br>- Contrôle sur site.                                    |
| Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène)  | Contrôle sur site  |
| Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T°C)   | Contrôle sur site  |
| <b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>   |  |
| <b>B1</b> - Conduite du vignoble   |  |
| Taille   | Contrôle sur le terrain  |
| Charge maximale moyenne à la parcelle  | Contrôle sur le terrain  |
| Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage)      | Contrôle sur le terrain  |
| <b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin   |  |
| Maturité du raisin   | - Contrôle documentaire : enregistrement des suivis de maturité,<br>- Contrôle sur le terrain.   |
| <b>B3</b> - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage  |  |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,...)  | - Contrôle documentaire : déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification désacidification ;<br>- Contrôle sur site. |
| Comptabilité matière, traçabilité analytique   | Contrôle documentaire : tenue des registres, bulletins d'analyses  |

|   |   |
|---|---|
| <b>B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication</b>          |   |
| Manquants   | - Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) ;<br>- Contrôle sur le terrain   |
| Rendement autorisé  | Contrôle documentaire : contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur           |
| VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé                  | Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction   |
| Déclaration de revendication  | - Contrôle documentaire et contrôle sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production ;<br>- Contrôle de la mise en circulation des produits. |
| <b>C - CONTRÔLE DES PRODUITS</b>  |   |
| Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison)               | Examen analytique et organoleptique   |
| Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation)  | Examen analytique et organoleptique   |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots  |
| <b>D - PRÉSENTATION DES PRODUITS</b>  |   |
| Etiquetage  | Contrôle sur site   |

## II. - Références concernant la structure de contrôle

### S.A.S. ICONE Bourgogne

132/134 route de Dijon

BP 266

21207 BEAUNE CEDEX

Tél : (33) (0)3 80 25 09 50

Fax : (33) (0)3 80 24 63 23

Courriel : [beaune@icone-sas.com](mailto:beaune@icone-sas.com)

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

-----